

Afuega'l Pitu D.O.P.

Atroncau blancu La Peñona

El por qué de este queso en Cultivo

Asturias es una de las regiones de nuestro país que posee una mayor concentración de queserías, y es también uno de los espacios con mayor diversidad de quesos. Son varias las marcas de garantía que protegen el saber hacer ancestral que se ha ido manteniendo de generación en generación, entre las que se encuentra la D.O.P. Afuega'l Pitu. Entre los queseros que actualmente se encuentran elaborando este queso, Manuel Fidalgo nos parece que destaca no solo por la frescura y empatía que desprende, como por sus quesos, que son un fiel reflejo de lo que se viene haciendo en los últimos casi 40 años en la región. Sus quesos rojo y blanco tanto en formato troncocónico como de 'trapu' nos llaman poderosamente la atención.



Denominación	Queso tierno elaborado con leche pasteurizada de vaca
Categoría	Láctica fresca seca
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 semanas
Formato	Troncocónico 330gr
Elaborador / Afinador	La Peñona
Localización de la elaboración	Somado, Asturias ●
Localización del afinado	Somado, Asturias ●



El queso

Su nombre hace alusión a la astringencia y sequedad que produce en el paladar y en la garganta. Esta coagulación ácida tradicional asturiana ha tenido un papel protagonista en la gastronomía regional, estando asociado su consumo al de la sidra en muchos casos. De textura seca y adherente, tiene un aroma intenso a mantequilla fermentada, con notas en la boca de yogur o kefir, que se hacen más complejas a medida que el queso evoluciona una vez abierto y se seca.

La coagulación de la leche se desencadena a raíz del proceso de acidificación de la misma. Una coagulación que resulta en una cuajada ácida y desmineralizada, que se moldea con cazo en moldes perforados para facilitar la pérdida progresiva del suero. Salado a mano y sometido a un proceso de secado intenso, para dar lugar a unas piezas troncocónicas de unos 330 gr. que no desarrollan corteza y que hacen las delicias de la población local. El queso es consumido esencialmente en el entorno del área de producción.

El productor

La Peñona, una de las queserías con solera en DOP Afuera'l Pitu, con el cambio de dirección adquiere un nuevo rumbo y dinámica en 2019. Manuel Fidalgo, inquieto emprendedor que llega al sector con la idea de tener un puesto en el que vender las elaboraciones que le gustaban de su zona, pues conocía a varios productores. Entre los quesos que vendía estaban los de La Peñona, que cuando llegan a la edad de jubilación plantean el dejarlo o traspasarlo, no hubo relevo generacional, y así es como Manuel se anima a subirse al carro de este proyecto.

Manuel impulsa un cambio en la quesería, haciendo inversiones para adaptar las instalaciones y la imagen de marca a su visión del proyecto. La energía e ideas con las que llega hacen que rápidamente consiga una tupida red de clientes en su zona más inmediata de influencia, ayudándole a pasar el periodo de pandemia acaecido con solvencia. Ahora inicia una nueva etapa con miras más allá de los límites territoriales.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: IPAs o IPAs Session, afrutadas, exóticas y ligeramente amargas

Vinos: Tintos jóvenes y afrutados (Mencías), Vinos de Jerez/Montilla-Moriles (Finos/Manzanillas). Vinos dulces de Moscatel

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de Flores, confituras Vegetales (tomate, Cebolla, Zanahoria), membrillo

Frutos secos: Nueces, Castañas Asadas

Pan: Agradecidos con distintos tipos de pan, hogaza más migosas y suaves, o panes con predominio de corteza crujiente

Con otros ingredientes en la cocina: olivas encurtidas, escarola, brotes de lechuga, espinaca, tomate, remolacha